



## 2021 Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

Das begehrte Prunkstück aus dem Hause Christian Moueix

### Beschreibung:

Das Weingut liegt dem berühmten Château Pétrus direkt gegenüber. Doch trotz der geringen Entfernung ist die Bodenstruktur hier eine ganz andere, denn der Untergrund ist bei Fleur-Pétrus weniger von Lehm und Sand, sondern stärker von Kies geprägt. Dank dieses Terroirs besitzen die Weine von Château La Fleur Petrus nicht nur die für Pomerol so typische Grosszügigkeit mit satter Struktur, sondern auch eine einzigartige Anmutigkeit. In den teilweise sehr alten Weinbergen wächst überwiegend Merlot, ergänzt von kleinen Partien Cabernet Franc und Petit Verdot. Die Früchte der alten Stöcke sind zwar häufig sehr klein, besitzen dafür aber einen besonders intensiven Geschmack. Das Resultat ist einer der absoluten Spitzenweine der Appellation, der, obwohl es fast nicht möglich scheint, jedes Jahr noch ein bisschen besser wird.

### Degustationsnotiz:

Was für ein delikates Parfüm, Waldhimbeere, Veilchen, schwarzer tasmanischer Bergpfeffer. Im zweiten Ansatz zarter Iris-Duft, edle Cassiswürze und Lakritze. Am subtilen Gaumen mit seidiger Textur sowie feinkörnigem Extrakt, besticht durch eine ungeheure Eleganz und Finesse; ein perfekt geformter Athleten-Körper. Im konzentrierten Finale verschlankt sich der Pomerol und endet mit roter Kirsche, Estragon und dunkler Mineralik. Back to Classic! Für Freunde klassischer Pomerols mit Geduld ist dieser Rohdiamant ein MUST-BUY!

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Pomerol

**Produzent:** Château la Fleur-Pétrus

**Bewertung(en):** James Suckling 95–96/100, Score 20/20, Antonio Galloni 93–95/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 91–94/100, WeinWisser 18.5/20

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** 2028–2055

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 0462321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Fleur-Pétrus

Pomerol AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 95–96/100, Score 20/20, Antonio Galloni 93–95/100, Neal Martin 90–92/100, Parker 91–94/100, WeinWisser 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 2028–2055  
**Trinkreife:** 14.0 %  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.